



KIRIN BEER GARDEN
HOKKAIDO

おいしいところだけ
搾っています。



一番搾り

Brewed from only the
malt for a crisp

first press of genuine
delicious flavor.



新メニューやお得な情報を
いち早くお知らせ致します。

LINE
公式アカウント
友だち
募集中!

登録お願いします!

QRコードを読み取る
だけで、LINE公式アカ
ウントを友だち追加
できます。



本日はご来店いただき
誠にありがとうございます。

何かお困りな点はございませんでしたか?もしよろしければ、サービスについて、Googleマップに簡単なお感想をお聞かせいただけると嬉しいです。今後の励みになりますので、お時間のある時で構いませんので、よろしくお願いいたします。

キリンビール園
Google Maps



《单品メニュー》ジンギスカン

特製
タレ仕込み



キリンビール園オリジナルのタレにしっかりと漬け込んだ一品。

特製タレ仕込みラム

■特製タレ仕込みラム約100g(一人前) **1,210円**
(税込1,331円)
※野菜は付いておりません。



安心・安全品質の
オーストラリア産ラム肉を使用。
製造からお召し上がりいただく直前まで
最大限おいしさを引き出せる様、徹底管理しております。



味わい深くジューシー、尚且つあっさりしているのが特徴。肉汁が豊富で1頭からほんの少量しか取れない貴重なお肉です。

マトンフィレ

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,630円(税込1,793円)



適度にサシが入り滑らかな肉質を持ち、かつ赤身らしい風味も楽しめるのがラムの魅力です。

ラムランプ

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,500円(税込1,650円)



ショルダー(肩)はラム肉らしい美味しさを愉しめる人気の部位です。コクがあり噛むほどに味わいが広がります。

ラムショルダー

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,180円(税込1,298円)



ショルダー(肩)とロースの間に位置する部位。柔らかく厚切りにしても食べやすく、赤身と脂身のバランスが良いのが特徴です。

ラム肩ロース

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,590円(税込1,749円)



キメの細かい肉質が特徴。ラムタンならではの食感をお楽しみください。

ラムタン

■約100g(一人前) ※野菜は付いておりません。
1,620円(税込1,782円)

羊肉ってどんなお肉？～羊肉の特徴とは～

あまり知られていませんが、羊肉は牛肉などの食肉と比べても、素晴らしい特徴が数多くあります。まず、羊肉には、ビタミンB2などのビタミン類が多量に含まれています。しかも高タンパクで、意外にも低カロリー。必須アミノ酸や鉄分・カルシウム等のミネラル分も豊富でバランスがよく、大豆などと比べても非常に良質なタンパク源なのです。



肩ロース(柔らかく適度な霜降りが人気の部位)

ランプ(適度にサシが入り滑らかな肉質が特徴)

フィレ(味わい深く且つジューシーな希少部位)

ショルダー(赤身と脂身のバランスが良く味が濃い)

《ジンギスカン・焼肉のお供に》



ジンギスカン野菜盛り合わせ

■もやし ■たまねぎ ■ピーマン
■カボチャ ■にんじん **635円**(税込698円)



4種類のきのこ盛り合わせ

■舞茸 ■しめじ ■しいたけ ■エリンギ **635円**(税込698円)



ジンギスカン鍋で焼いてお召し上がりください。 海鮮焼き盛り合わせ

■えび ■いか ■サーモン ■ほたて **2,380円**(税込2,618円)



ジンギスカンのメにどうぞ！ ラム肉の旨味がうどんに馴染みます。 ジンギスカン鍋で焼いてお召し上がりください。

うどん(特製ソース付き) **400円**(税込440円)

【焼き野菜各種】

各**235円**(税込258円)

- もやし
- カボチャ
- ピーマン
- にんじん
- きゃべつ
- たまねぎ
- じゃがいも

白飯

〈小〉**270円** 〈並〉**360円** 〈大〉**460円**
(税込297円) (税込396円) (税込506円)

塩おにぎり

おにぎり【鮭・梅】

280円
(税込308円)
各**298円**
(税込327円)



北海道産米
『ななつぼし』使用!

《单品メニュー》北海道産肉

白老産黒毛和牛



北海道が誇る特産品、「白老産黒毛和牛」。コク・甘味柔らかな食感を兼ね備えた、至高の一品をご堪能ください。

白老町



白老産黒毛和牛

薄めのカットのお肉です。もっとも霜降りが入りやすい部位。ジューシーで旨味があり最高部位のひとつとされています。

リブローズ 6,150円 (税込6,765円)
■約200g(一人前)



白老産黒毛和牛

味もしっかりと濃く霜降りがよく入った部位です。
カルビ 2,650円 (税込2,915円)
■約80g(一人前)



白老産黒毛和牛

焼きししゃぶ 薄くスライスされたお肉をサッと炙ってお召し上がりください。

サーロイン 3,390円 (税込3,729円)
■約100g(一人前)



白老産黒毛和牛

中落ちカルビ

数量限定

アバラ骨の間の肉を中落ちカルビと呼びます。脂肪と良質の肉質が折り重なった濃厚な旨味が特徴です。

中落ちカルビ 1,990円 (税込2,189円)
■約80g(一人前)



北海道の自然が育んだ

道産肉

「十勝晴れ」と呼ばれる長い日照時間で太陽をいっぱい浴びた健康な牛の美味しさをご賞味ください。

十勝牛のカルビ

■約80g(一人前) 2,290円 (税込2,519円)



適度な脂と歯ごたえが特徴。乗っている脂の味はまさに旨味たっぷり!

道産牛のシマ腸

■約100g(一人前) 900円 (税込990円)



脂がたっぷりついて、ふりふりとした食感が人気です。

道産牛の小腸

■約100g(一人前) 880円 (税込968円)



数量限定

アバラ骨の間の肉を中落ちカルビと呼びます。脂肪と良質の肉質が折り重なった濃厚な旨味が特徴。

十勝牛の中落ちカルビ

■約80g(一人前) 1,790円 (税込1,969円)



適度な歯ごたえとジューシーな肉質。

伊達産 鶏もも肉

■約100g(一人前) 790円 (税込869円)

伊達産 古平産 北海道産三元豚



道産三元豚の三枚肉 900円 (税込990円)
■約100g



道産三元豚の肩ロース 910円 (税込1,001円)
■約100g



包み野菜セット 720円 (税込792円)
■特製味噌 ■サニーレタス ■キムチ ■もやしナムル ■ねぎ ■にんにく

2種類の部位と包み野菜のお得なセット。北海道産三元豚のサムギョプサルセット

■道産三元豚の三枚肉約80g
■道産三元豚の肩ロース約80g
■包み野菜セット
一人前 **2,350円** (税込2,585円)



お肉をカリカリに焼いて、包み野菜でくるんでお召し上がりください。



《单品メニュー》蟹・海鮮焼き

※写真はイメージです。

蟹



ちよこっとサイズの
食べ比べセット

本たらば蟹・ずわい蟹を食べ比べ。

味比べ二大蟹(足) 5,250円(税込5,775円)

■本たらば蟹約100g ■ずわい蟹約150g



繊細で上品な味わいが特徴のずわい蟹。

ずわい蟹(足)

3,380円(税込3,718円)

■ずわい蟹約200g



身がぎっしりとつまった蟹の王様「本たらば蟹」。

本たらば蟹(足)

4,850円(税込5,335円)

■本たらば蟹約200g

海鮮焼き

焼くことで素材の美味さを閉じ込める！



あまり動かずに育っているため、通常の真ホッケよりも太っていて、脂のりも抜群といわれます。
※仕入れ状況により産地が異なる場合がございます。

根ほっけ【寿都・島牧産】

1,690円(税込1,859円)



活ホタテならではのプリプリの食感！※仕入れ状況により産地が異なる場合がございます。

活ホタテのバター焼き【道産】 910円(税込1,001円)



手間暇かけた絶妙な干し加減！
根室近海の冷たい荒波で
身が引き締まった干物です。

身がふっくらとして、
旨みが濃いのが特徴です。

**こまい
【道産】(2尾)**

820円(税込902円)

《食べ放題》ジンギスカンメニュー

※下記の食べ放題メニューには
ライスは含まれておりません。



3種のジンギスカンと焼肉食べ放題

- 生ラムジンギスカン食べ放題
- 特製タレ仕込みジンギスカン食べ放題
- 塩ジンギスカン食べ放題
- 自家製サムジャン味噌の豚焼肉食べ放題
- 鶏ももスパイス焼き食べ放題
- 焼き野菜食べ放題(もやし・玉ねぎ・キャベツ)
- ソーセージ食べ放題

お一人様(100分) **3,990円**(税込4,389円)

ライス
食べ放題!
+399円
(税込438円)



5種焼肉食べ放題

- 生ラムジンギスカン食べ放題
- 特製タレ仕込みジンギスカン食べ放題
- 牛の中落ちカルビ食べ放題
- 自家製サムジャン味噌の豚焼肉食べ放題
- 鶏ももスパイス焼き食べ放題
- ソーセージ食べ放題
- 焼き野菜食べ放題(もやし・玉ねぎ・キャベツ)
- キムチ食べ放題 ■もやしナムル食べ放題
- ライス食べ放題



お一人様(100分) **4,500円**(税込4,950円)



ジンギスカンとサムギョプサル食べ放題

- ジンギスカン食べ放題(生ラムジンギスカンもしくはタレ仕込みジンギスカン)
- サムギョプサル(豚の三枚肉)食べ放題
- 野菜(ニンニク・サニーレタス・ネギ)食べ放題
- 焼き野菜食べ放題(もやし・玉ねぎ・キャベツ)
- キムチ食べ放題 ■もやしナムル食べ放題
- ソーセージ食べ放題
- 特製みそ

お一人様(100分) **3,980円**(税込4,378円)

ライス
食べ放題!
+399円
(税込438円)

ジンギスカンの種類をお選びください ※ご注文は種類統一をお願い致します。

生ラムジンギスカン または 特製タレ仕込みラム

お一人様(100分) **+100円**(税込110円)で左記2種類食べ放題!



ジンギスカンと3種の海鮮焼き食べ放題

- ジンギスカン食べ放題(生ラムジンギスカンもしくはタレ仕込みジンギスカン)
- 海鮮焼き食べ放題(えび・いか・サーモン)
- ソーセージ食べ放題 ■焼き野菜食べ放題

※海鮮はジンギスカン鍋で焼いてお召し上がり下さい。

お一人様(100分) **4,850円**(税込5,335円)

ジンギスカンの種類をお選びください ※ご注文は種類統一をお願い致します。

生ラムジンギスカン または 特製タレ仕込みラム

お一人様(100分) **+100円**(税込110円)で左記2種類食べ放題!

二大ジンギスカン食べ放題と自家製ねぎ塩たれの豚焼肉食べ放題

- 生ラムジンギスカン食べ放題
- 特製タレ仕込みジンギスカン食べ放題
- 自家製ねぎ塩たれの豚焼肉食べ放題
- ソーセージ食べ放題
- 焼き野菜食べ放題(もやし・玉ねぎ・キャベツ)

ライス
食べ放題!
+399円
(税込438円)

お一人様(100分) **3,890円**(税込4,279円)

二大ジンギスカン食べ放題

- 生ラムジンギスカン食べ放題
- 特製タレ仕込みジンギスカン食べ放題
- ソーセージ食べ放題
- 焼き野菜食べ放題

お一人様(100分) **3,780円**(税込4,158円)

※食べ放題のご注文は人数統一をお願い致します。※食べ放題は小学生半額です。



アルコールの分解を助け、枝豆の甘みでビールの苦みを和らげる効果もあり、まさに枝豆はビールの相棒です。

枝豆【めむろ産】 **420円(税込462円)**



焼肉やお酒との相性抜群の一品といえこれ!

白菜キムチ **480円(税込528円)**



適度に漬かった浅漬。箸休めにもぴったりです。

きゅうりの浅漬 **430円(税込473円)**

まずはこの一皿
おつまみ



ほんのり香るごま油の風味。焼き肉のお供にもおすすめ。

道産もやしのナムル **390円(税込429円)**



みずみずしいキャベツの素材感がたのしめます。

キャベツの浅漬 **430円(税込473円)**



濃厚なコクとまろやかな味わいが特徴。

塩辛【函館産】 **440円(税込484円)**

バジルドレッシングでどうぞ!

菜物

道産カッテージチーズ使用!甘味と酸味のバランスが良いフレッシュなトマトがよく合います。

トマトとチーズの
プチグラスサラダ **590円(税込649円)**



胡麻の風味が香る札幌の定番ラーメンサラダ。温泉たまごを混ぜるとマイルドな味わいに。

札幌名物! ラーメンサラダ **880円(税込968円)**



食べごたえのある葉の厚みと、ほのかな苦みが特徴のロメインレタスをガーリックの風味が香るシーザードレッシングでお召し上がりください。

ロメインレタスの
シーザーサラダ **880円(税込968円)**



ごま油の風味が香る、韓国風サラダ。

ねぎたっぷりサラダ **720円(税込792円)**

北海道のじゃがいも

北海道産「男爵」。

ホクホクした食感!これぞジャガイモと感ぜさせてくれる風味を味わえます。



まさに王道!外はカリッと中はホクホクのフライドポテト。

ほくほくフライドポテト **540円(税込594円)**



たらこマヨの組み合わせはクセになる旨さ!

じゃがバターたらこマヨネーズ **520円(税込572円)**



北海道に行ったら一度は食べたい「じゃがバター」。男爵いもと手作りバター、素材の美味さをシンプルに味わう。

じゃがバター **490円(税込539円)**



塩辛を乗せる函館風でお楽しみください。

じゃがバター塩辛 **580円(税込638円)**



北海道の定番人気といえばザンギ(鶏の唐揚げ)。サクッとした衣の中身はもっちりジューシー!

北海道ザンギ 790円(税込869円)



逸品

北海道を彷彿させる一皿

ミルク・行者にんにく・サルシッチャ・スモーク、4種類の道産ソーセージを盛り合わせ。

道産 Grillソーセージ盛り合わせ 1,500円(税込1,650円)



道産の柳だこを使用!ブリッとした歯ごたえと、かむほどに旨味が広がります。三杯酢をつけてご賞味ください。

たこぶつ 590円(税込649円)



とってもクリーミー!

紅ずわい蟹使用。大人にもお子様にも人気のクリームコロッケ!

蟹クリームコロッケ 810円(税込891円)



生ビールと相性ピッタリ! ラムの生ハム

ラムの生ハム・カマンベールチーズ・クリームチーズの組み合わせ。

ラムの生ハムとチーズプレート 920円(税込1,012円)



胡麻油の風味が加わることで絶妙の味わいに。焼肉との相性はまさに抜群!

ねぎ飯 490円(税込539円)



バターご飯に醤油を少ししたらずのが道産子流!

道産子の鮭いくら飯 1,360円(税込1,496円)

ご飯物と汁物



ずわい蟹を使用!

蟹の旨味が口いっぱいに広がる逸品です。二名様向け
かに汁 780円(税込858円)



ずわい蟹を使用!

蟹の旨味がたっぷり!ずわい蟹を使った上品な仕上がり。
雑炊 860円(税込946円)

白飯 (小)270円 (並)360円 (大)460円
(税込297円) (税込396円) (税込506円)

塩おにぎり 280円(税込308円)

おにぎり【鮭・梅】各298円(税込327円)

北海道産米 『ななつぼし』使用!

適度な粘り気とふっくらとした食感。あっさりとした素直な味わいが特徴。

お子様メニュー

- お子様オムレツ
- お子様ハンバーグ
- お子様カレー

各620円(税込682円)



サクサク食感のヨーシフレークをサンドしたヨクのあるカタラーナに、甘味の強い北海道産トウモロコシ(とうもろこし)がピッタリ!
北海道とうぎび たっぷりカタラーナ 480円(税込528円)



北海道産牛乳使用!

小さな可愛い牛乳瓶の中に大自然の恵みがたっぷり!
自家製牛乳プリン 390円(税込429円)



りんごの爽やかな風味と甘みが食後にピッタリ!
りんごソルベ 400円(税込440円)



贅沢で豊かな赤肉メロンの香りが広がります。
北海道メロンアイス 420円(税込462円)



北海道最北端 稚内市より直送!

「稚内牛乳」をたっぷり使用したコクのある優しい甘さが特徴。添加物を殆ど使わず、稚内市で手づくりされています!
稚内牛乳のバニラアイス 480円(税込528円)



美味しく
焼こう!

ジンギスカンの焼き方説明

1 鍋が温まりましたら、
脂を全体的によく塗り込んでください。



2 ・ラムショルダー ・マトンフィレ
・ラム肩ロース ・ラムランプは
・ラムタン
野菜をまわりに置きます。



2 特製タレ
仕込みラムは
薄く野菜を鍋全体に広げます。



3 お肉は鍋の中央で焼いていきます。
お肉の両面にしっかりと
焼き目がついたら食べごろです。



3 お肉を野菜の蒸気で
蒸し焼きになるように
野菜の上にお肉を広げます。



4 焼けたお肉にタレを付けて
お召し上がりください。
または、キリンビール園オリジナルのスパイスを、
お肉に振りかけてお召し上がりください。



タレ



オリジナルスパイス

4 お肉のふちが白くなったら、
下の野菜と混ぜて焼いてください。
お肉に赤いところが無くなって、
焼き目が付いたら食べごろです!



※豚肉・鶏肉は直接鍋にのせて確実に火を通してお召し上がりください。※肉を焼くときにはトングを使ってください。
※鉄板が焦げてしまった場合、新しい鉄板に交換いたしますのでスタッフにお申し付け下さい。



安心・安全品質のオーストラリア産
ラム肉を使用しております。

※仕入状況により一部変更となる場合がございます。